

Le menu de la semaine

MENUS DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Maquereau au vin blanc	Potage	Paté en croute	Potage	Potage	Carottes rapées	Chou rouge ravigote
	Plat	Daube de joue de boeuf Macaroni au beurre	Escalope de dinde à l'ancienne Purée	Paupiette de veau à la normande Carottes ail et persil	Langue sauce aux capres Frites	Jambon grillé sauce charcutière Haricots verts	Saucisse de Toulouse Lentilles à la lorraine	Canettes aux olives Poelée campagnarde Pommes noisettes
	Dessert	Saint-Paulin Compote de poires maison	Tomme grise Clémentines	Cantal Raisin blanc	Munster Gâteau aux pruneaux	Mini roitelet Ananas au sirop	Boursin ail et fines herbes Coupe de kiwi	Tomme noire Baba à la chantilly
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Gratin de poisson Riz	Croque monsieur Salade verte garnie	Quiche au poireau Salade à l'emmental	Farci maison Salade d'endives aux noix	Brandade de morue	Gratin de coquillettes au poulet	Endives au jambon
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Yaourt au fruit	Petit Suisse au fruit	Crème praliné	Liégeois au café	Crème au café	Semoule au lait maison

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Veau paupiette UE, Boeuf égréné et joue FR, Langue UE
Poisson MSC
Allergènes Sans gluten Sans arachide